

## LES APÉRITIFS

Martini 4 cl, Ricard 4 cl, kir 12 cl, rhum Bacardi 4 cl .....	5 €
Vodka Grey Goose 4 cl .....	6 €
Whisky Nikka 4 cl, Gin Hendrik's 4 cl, .....	8 €
Rhum Diplomatico réserve exclusive 4 cl .....	
Cocktails maison: Spritz, Black Russian (Vodka liqueur de café) .....	9 €

## LES BIÈRES

La leffe pression - bière blonde 25 cl .....	4 €
Vedett Extra white - bière blanche 33 cl .....	5 €
Pietra - bière blonde corse 33 cl .....	5 €
La Chouffe - bière blonde 33 cl .....	6 €
Eguzki - bière basque blonde, ambrée, blanche .....	6 €

## LES SOFTS

Sodas 33 cl .....	4 €
Coca cola, Coca cola zéro, Orangina, limonade, Perrier, Ginger Ale, Ice tea, jus de pomme .....	
Jus de fruits Caraïbos .....	4 €
Jus d'orange, jus d'ananas, jus passion .....	
Diabolo .....	4 €
Fraise, menthe, citron, grenadine, pêche .....	
Eaux minérales 1L San Benedetto (plate ou pétillante) .....	5 €
Eaux minérales 50 cl San Benedetto (plate ou pétillante) .....	3,5 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné Caron .....	2 €
Café noisette Caron .....	2,5 €
Thé Les Jardins D'Osmane .....	3,5 €

## LES DIGESTIFS

Manzana verde, Get 27 .....	5 €
Cognac Hennessy 4 cl, Armagac Château de l'Aubade 4 cl .....	8 €

## LES ENTRÉES

Entrée du jour (à midi du mardi au vendredi) .....	8 €
Piquillos farcis au chèvre, ciboulette et échalotes, salade .....	9 €
Assortiment de 4 tapas pour une personne ou à partager .....	10 €
Boudin Basque (porc Manex), gelée de piment d'Espelette .....	11 €

## LES PLATS

*accompagnés de légumes du marché selon arrivage*

**Toutes nos viandes sont maturées 30 jours**

Plat du jour (à midi du mardi au vendredi) .....	13 €
Tartare de saumon mariné *( + 3 € ) .....	16 €
Salade du chef *( + 3 € ) .....	16 €
Onglet de bœuf Angus - 200 g environ *( + 5 € ) - origine U.K .....	19 €
Côtelettes d'agneau - 300 g - origine Bellac ou Sisteron .....	28 €
Côte de porc Manex - 500 g .....	30 €
Picanha de bœuf Angus (selon arrivage) - 250 g environ - origine U.K.....	35 €
Bavette Angus - 200g environ (selon arrivage) *( + 5 € ) - origine U.K.....	19 €
Cœur d'entrecôte d'Argentine - 250 g environ - origine Argentine .....	29 €
Côte de bœuf Angus à partager - 1kg pour 2 personnes - origine U.K.....	75 €
Côte de bœuf d'Aubrac - 1kg pour 2 personnes - origine France .....	75 €
Accompagnements en supplément .....	5 €

## LES DESSERTS

Assiette de fromages .....	9 €
Dessert du jour (à midi du mardi au vendredi) .....	6 €
Tarte tatin crème fraîche .....	8 €
Mi-cuit au chocolat, boule de glace .....	8 €
Coupe de glace 1 boule .....	2,50 €
Coupe de glace 2 boules .....	5 €
Coupe de glace 3 boules .....	6,50 €
Baba au rhum .....	8,5 €
Café ou thé gourmand .....	9 €



# Sur Les Braises

## FORMULE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

(sauf jour férié)

Entrée du jour Plat du jour .....	19 €
Plat du jour Dessert du jour .....	19 €
Entrée du jour Plat du jour Dessert du jour .....	23 €

\*Supplément si pris dans la formule

# LES VINS

## LES ROUGES

		12 cl	75 cl
Pinot Noir, Vin de France	<i>Domaine la Perrière 2017</i>	-	25 €
Côtes du Rhône	<i>Domaine Saint-Andéol 2015</i>	-	26 €
Costières de Nîmes "Les Terrasses d'Hortense"		5,50 €	29 €
<i>Domaine Renouard 2015</i>			
Bordeaux Supérieur "Lacroix"	<i>J.C.P. Maltus 2015</i>	6 €	32 €
Anjou Cabernet Franc "Le Cochet"	<i>Domaine FL 2009</i>	-	35 €
Montagne Saint-Emilion	<i>Despagne-Rapin 2015</i>	-	37 €
Scamandre, Costières de Nîmes	<i>Domaine Renouard 2005</i>	-	43 €
Santenay	<i>Vincent Bachelet 2014</i>	-	45 €

## LES ROSÉS

Les Terrasses d'Hortense, Igp Gard	<i>Domaine Renouard 2017</i>	5 €	25 €
------------------------------------	------------------------------	-----	------

## LES BLANCS

Sauvignon, Vin de France	<i>Domaine la Perrière 2017</i>	5 €	25 €
Minervois "La Polissonne"	<i>J.P. Charpentier 2017</i>	6 €	32 €
Anjou "Les Bergères"	<i>n Domaine FL 2015</i>	-	34 €
Bourgogne "Chardonnay"	<i>Vincent Bachelet 2016</i>	-	39 €

## LES EFFERVESCENTS

Mandois "Brut Origine"		10 €	48 €
------------------------	--	------	------